

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Perekonomian saat ini sudah sangat cepat, setiap perusahaan yang tumbuh berkembang memerlukan suatu pengendalian internal dalam mengendalikan kegiatan operasionalnya agar mampu bekerja secara efektif dan efisien. Efektif adalah pencapaian tujuan/target dalam batas waktu yang sudah ditetapkan tanpa sama sekali memperdulikan biaya yang sudah dikeluarkan, sedangkan efisien adalah pencapaian target dengan menggunakan input (biaya) yang sama untuk menghasilkan output (hasil) yang lebih besar. Persediaan adalah aset tersedia untuk dijual dalam kegiatan usaha biasa, dalam proses produksi untuk penjualan tersebut, atau dalam bentuk bahan atau perlengkapan untuk digunakan dalam proses produksi atau pemberian jasa (Ikatan Akuntansi Indonesia, 2015:14). Dengan semakin berkembangnya perusahaan maka kegiatan dan masalah yang dihadapi perusahaan semakin kompleks, sehingga semakin sulit bagi pihak pimpinan untuk melaksanakan pengawasan atau mengkoordinir secara langsung terhadap seluruh aktivitas perusahaan. Hal ini dirasakan perlu adanya bantuan manajer-manajer yang professional sesuai dengan bidang yang ada dalam organisasi misalnya pemasaran, produksi, keuangan dan lain-lain. Perlu adanya struktur organisasi yang memadai, yang akan menciptakan suasana kerja yang sehat karena setiap staf bisa mengetahui dengan jelas dan pasti wewenang dan tanggung jawabnya serta dengan siapa ia bertanggung jawab (Nafisah, 2010).

Pengendalian internal persediaan merupakan fungsi manajerial yang sangat penting, karena pengendalian internal atas persediaan ini banyak melibatkan investasi rupiah dan mempengaruhi efektivitas dan efisiensi kegiatan perusahaan. Oleh karena itu, pengendalian internal atas persediaan barang dagang sangat diperlukan untuk mengurangi resiko terjadinya selisih, kehilangan, mengantisipasi kemungkinan terjadinya kecurangan dan memastikan bahwa prosedur telah dilakukan dengan baik sehingga kemudian dapat dibuatlah perbaikan (Fariyanti, 2014).

Afza Frozen Food terletak di 15a kota metro, merupakan industri rumahan yang bergerak di bidang makanan beku seperti

Burger, Sosis, Nugget yang telah memiliki banyak mitra baik dalam kota maupun luar kota. Afza Frozen Food membuka peluang bermitra bagi siapa saja yang ingin bekerja sama sebagai Reseller ataupun Agen produk-produknya dengan ketentuan-ketentuan khusus. Sehingga dalam upaya meningkatkan kontribusi penjualan untuk memperbesar penjualan konsolidasi.

Menurut Narasumber Gita sebagai admin, menjelaskan bahwa Afza Frozen Food mempunyai sistem dan prosedur yang mengatur kebijakan mengenai pengelolaan persediaan produk. Pengendalian internal yang diterapkan oleh Afza Frozen Food belum sepenuhnya berjalan dengan baik, sehingga dapat mengakibatkan timbulnya kelemahan dalam beberapa sistem pengendalian internal yang terdapat pada perusahaan. Adapun kelemahan tersebut diantaranya adalah karyawan yang masih memerlukan arahan serta belum adanya pedoman baku mengenai pengelolaan persediaan barang dagang secara tertulis (Gita, 10 September 2020). Berikut Laporan Daftar Beberapa Item Opname Pada Afza Frozen Berikut: Periode : 01/01/20 - 30/05/20

Tabel 1. Stok Opname Frozen Food

Kode Item	Nama Item	Sebelum	Fisik
Aff621	Ades 1500ml	88	80
Aff620	Ades 600ml	102	31
Aff007	Akumo nugget 1kg	1	0
Aff666	Alamanda shake	2	0
Aff776	Bakso sb sumberseleera	5	0
Aff745	Bakso uril	1	0
Aff791	Baninoz banana chips	54	52
Aff024	Bekatul	1	0
Aff025	Belfood ayam goreng 500g	19	17
Aff8287	Belfood ayam goreng pedas 500g	2	0
Aff026	Belfood bakso ayam bsr	1	0
Aff030	Belfood kentang 500g	1	0

Kode item	Nama item	Sebelum	fisik
Aff034	Belfood nugget royal 500g	1	0
Aff400	Belfood nugget stick 500gr	2	0
Aff036	Belfood sosis 1kg	437	427
Aff038	Belfood sosis 500g	219	194
Aff683	Belfoods nugget o 250	1	0
Aff337	Beras fs 5kg	5	0
Aff817	Besto fishroll ikg	1	0
Aff797	Boci geprek	4	0
Aff050	Cedea bakso ikan pedas 500g	23	13
Aff052	Cedea bakso ikan sayur grg 500g	77	74
Aff053	Cedea bakso salmon 500g	62	64
Aff061	Cedea dumpling chicken 500g	76	75
Aff062	Cedea duo twister 500g	52	57
Aff065	Cedea fishroll 1kg	10	8
Aff066	Cedea flower twister 500g	98	101
Aff068	Cedea kue ikan pedas 500g	14	13
Aff070	Cedea otak singapore 1kg	51	44
Aff074	Cedea tahu bakso kepiting 500g	2	0
Aff423	Champ abc 250gr	22	23
Aff076	Champ bakso ayam	2	0
Aff078	Champ nuget 250g	4	3

Sumber: Afza Frozen Food

terdapat data yang tidak sama atas persediaan barang dagang antara stok yang tercatat di komputer dengan stok yang ada di gudang pusat, stok yang ada pada komputer di outlet cabang dan fisik, sehingga terkadang kesulitan dialami oleh kasir untuk menentukan keputusan transaksi penjualan karena jumlah stok program komputer tidak sinkron dengan fisiknya. berdasarkan tabel abah ades 1500ml yang tercatat dikomputer sebanyak 88 namun kenyataanya stok fisik nya adalah 80 sehinggann terjadi selisih barang sebanyak 8 barang satuan. begitu pula pada barang ades 600ml yang tercatat sebanyak 102 dengan stok fisiknya sebanyak 31 sehingga selisih satuannya sebanyak 71 barang. begitupula dengan stok opname lainnya yang tidak sinkron dengan barang fisiknya.

Dari fenomena ini, kasir diwajibkan untuk melapor kepada bagian admin, gudang yang bertugas untuk memantau dan mencari solusi penyelesaian selisih stok. Apabila terjadinya selisih stok kurang maupun lebih pada Afza Frozen Food yang akan mengakibatkan perusahaan mengalami resiko kerugian, baik itu kerugian secara material ataupun waktu yang mengurangi efisiensi dan efektifitas kinerja karyawan karena karyawan harus menyediakan waktunya kembali untuk menganalisis dengan mengulang histori ketika mencari selisih pada kartu stok (Gita, 2020)

Merebaknya wabah virus corona di Indonesia akhir - akhir ini juga membawa dampak pada usaha Frozen Food. Dengan adanya pandemi Covid-19, frozen food mengalami penurunan pendapatan secara signifikan. Mengingat omzet menurun sebesar 60%, Pemilik usaha merasa kesulitan dalam membayar karyawan. Penurunan omzet ini bisa dilihat dari kurangnya pedagang makanan yang beli untuk dijual kembali, seperti penjual di kantin-kantin sekolah yang tidak berjualan akibat siswa belajar dirumah.

Berdasarkan alasan-alasan yang dikemukakan diatas penulis berkeinginan untuk membahasnya lebih lanjut dalam bentuk penulisan tugas akhir yang berjudul **“Analisis Efektivitas Sistem Pengendalian Internal Persediaan Barang Dagang Afza Frozen Food Metro Lampung”**.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka penulis merumuskan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana sistem pengendalian persediaan barang dagang yang diterapkan di Afza Frozen Food Metro Lampung?
2. Apakah sistem pengendalian persediaan barang dagang di Afza Frozen Food Metro Lampung sudah efektif?

C. Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk :

1. Untuk mengetahui bagaimana sistem pengendalian persediaan barang dagang di Afza Frozen Food Metro Lampung
2. Untuk mengetahui apakah sistem pengendalian persediaan barang dagang sudah Efektif pada Afza Frozen Food Metro Lampung

D. Kegunaan Penelitian

Adapun Manfaat penelitian ini adalah :

1. Bagi Afza Frozen Food dapat dijadikan bahan pertimbangan untuk melakukan perbaikan sistem terhadap pengelolaan persediaan barang dagang.
2. Bagi pembaca dapat dijadikan referensi tentang analisa persediaan barang dagang dan berguna untuk penelitian selanjutnya,
3. Bagi penulis dapat dijadikan pengalaman dan penerapan atas teori yang telah dipelajari dalam proses belajar mengajar.

E. Sistematika Penulisan

Dalam Penulisan Skripsi penulis membagi 5 bab yaitu:

BAB I PENDAHULUAN

Dalam bab I ini Penulis akan menguraikan Latar Belakang Penelitian, Rumusan Masalah, Tujuan dan Manfaat Penelitian serta Sistematika Penulisan.

BAB II KAJIAN TEORITIK

Dalam bab II ini penulis akan menguraikan tentang kajian teoritik yang diperlukan dalam menunjang penelitian dan konsep yang relevan untuk membahas permasalahan yang telah dirumuskan dalam penelitian ini, tinjauan atas penelitian terdahulu, Kerangka Pemikiran.

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

Dalam bab III ini, membahas mengenai metode atau langkah-langkah apa saja yang dilakukan dalam penelitian ini, yaitu meliputi rancangan penelitian, tempat dan waktu, populasi dan sampel, variabel penelitian, instrument penelitian, teknik pengumpulan data, dan analisis data yang digunakan.

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Bab ini berisi tentang deskripsi perusahaan, analisis data dan hasil analisis serta pembahasannya yang disesuaikan dengan metode penelitian pada bab tiga, sehingga akan memberikan perbandingan hasil penelitian dengan kriteria yang ada dan pembuktian kebenaran serta jawaban dari pertanyaan yang telah disebutkan dalam perumusan masalah.

BAB V SIMPULAN DAN SARAN

Pada bab terakhir ini memuat kesimpulan dari keseluruhan pembahasan, refleksi untuk memberikan saran berdasarkan kesimpulan penelitian yang kemudian perlu disampaikan sebagai bahan pertimbangan bagi pimpinan untuk kebijaksanaan Perusahaan selanjutnya.

DAFTAR PUSTAKA.